

鱼粉培训,湖南鱼粉培训

产品名称	鱼粉培训,湖南鱼粉培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

鱼粉培训哪里好,湖南鱼粉培训 鱼粉是湖南郴州著名的汉族小吃,属于湘菜系。发源地在湖南省郴州市苏仙区栖凤渡这个古镇。走千里路、万里路,舍不得栖凤渡!栖凤渡鱼粉是湖南郴州著名小吃,真正的栖凤渡鱼粉,粉用的是栖凤渡本地的优质干切粉,汤用的是这条栖河(现在也有西河的叫法)里的鲢鱼熬制的,新鲜的鱼汤融入爽辣的朝天椒,味道是符合湖南人爱吃辣的口味,新鲜的鱼汤也是营养十足,是当地非常流行的早餐食品。

培训了解

培训品种

原味/香辣味/酸辣味鱼片粉;原味/香辣味/酸辣味鱼头粉;原味/香辣味/酸辣味鱼杂粉

培训时间

老师一对一授课,随到随学,包教包会,学会为止,不限制学习时间,一般5-7天左右,视个人情况而定。

长沙湖南红星鹏飞小吃餐饮培训学校

更多项目咨询了解: 13135218825手机(微信同号)

好消息: 欢迎各位创业朋友前来报名, 免学费, 只收取报名费1888元, 任意学习六个项目, 告别打工, 小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

长沙小吃培训网址 <http://www.cshxpf.com/>

湖南小吃培训网址 <http://www.ssxcm.com/>

特色小吃培训网址 <http://www.slf58.com>

想创业，找红星鹏飞

培训要点

1. 栖凤渡鱼粉制作原材料的认识与选用
2. 栖凤渡鱼粉的发展史与基础知识
3. 栖凤渡鱼粉所需的器具与保养
4. 栖凤渡鱼粉绝密核心技术的讲解
5. 酸辣、香辣、原味、麻辣四大口味技术配方
6. 配菜与辣酱、渔粉的保鲜

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！

长沙红星鹏飞餐饮小吃培训学校是一家专业为餐饮创业者提供技术培训、开店指导、后期经营发展等全方位服务的综合性餐饮发展企业。学校拥有一支顶尖的技术培训团队，培训场地明亮宽敞环境好，设备齐全。所有培训项目均采用1对1教学模式，100%实践操作，包教包会，不限学习时间，学会为止。学校专业培训项目有传统特色小吃、地方风味小吃、甜点饮品、面点粉面、烧烤油炸、蒸菜炒菜等。

学校成立以来始终秉承诚信、创新、专业、务实的经营理念，坚持以帮助学员创业成功为宗旨，致力于让所有餐饮创业的朋友们：低成本投入、零风险经营、高利润回报，实现自己做老板的梦想。

红星鹏飞凭借专业的厨师，专业的技能，专业的品牌，专业的教学模式，秉承诚信办学，包教包会，社会效益和经济效益并重，企业、员工、联盟者三赢的理念期待着您加入红星鹏飞创业致富的大家庭中。